

Entre os saberes e os sabores: análise do livro *Receitas de Inhame* do Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre

Between knowledge and taste: an analysis of the cookbook Receitas de Inhame [Yam's Recipes] from Barra Alegre's Point of Rural Culture

Thaís Xavier de Assumpção¹

Juliana Borges de Souza²

Este trabalho faz parte de um projeto que foi iniciado pelo Núcleo Interdisciplinar de Agroecologia (NIA) da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRRJ) em diálogo com o Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre, localizado no município de Bom Jardim, na região serrana do Rio de Janeiro, no vilarejo de Santo Antônio, em distrito de Barra Alegre. O projeto incorporou nas suas atividades grupos organizados da UFRRJ que pesquisam a temática agroecológica; de forma interdisciplinar, foi vivenciada uma série de experiências possibilitando a troca e a construção de conhecimento.

Esta iniciativa foi organizada a partir de um ciclo de vivências periódicas, cujo objetivo foi construir, a partir da análise da região, do diálogo com a comunidade e do estudo sistemático do material selecionado pelos grupos, propostas de intervenções colaborativas e dialógicas no Ponto de Cultura Rural de Bom Jardim e no território. Ao longo de um ano, aproximadamente, foi resgatado o histórico de ações implementadas pelo Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre, tais como a realização de rodas de conversa e participação em eventos sociais da região, como também a confecção de obras sobre os costumes, a culinária, o papel das mulheres na agricultura, as festas tradicionais e demais temas da cultura regional (parte considerável das atividades promovidas possui registro na página: <https://www.facebook.com/sobradoculturalrural>; acesso em 9 nov. 2019).

Uma das contribuições do Ponto de Cultura Rural de Barra Alegre para a região foi a elaboração do livro *Receitas de Inhame* (disponível em <https://issuu.com/imagemcidadania/docs/livro_receitas_web?fbclid=IwAR1EmoO2u4h-VrxM88KFufJlILtz24P5u_hR83AxzmnrdmDdko4vpo6Gd-fY>, acesso em 9 nov. 2019). Tal obra é fruto de uma percepção da cultura que valoriza as práticas cotidianas regionais e vê na plantação, colheita e alimentação relações de convivência. O mesmo foi produzido a partir de um amplo diálogo com a comunidade e relata os diversos usos do inhame para a culinária local e sua importância cultural para o território.

A pesquisa a ser apresentada no II Simpósio Internacional de Pesquisa em Alimentação consiste em uma etnografia (embasada em Clifford Geertz, em “Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura”) de um livro de receitas que o Ponto de Cultura confeccionou em parceria com membros da comunidade para entender as conexões que a mesma tem em relação com o passado e o presente. A comida aparece como uma linguagem que fala de uma memória familiar como uma memória gastronômica, nos termos de Ellen Woortmann. Partimos da premissa de que a representação da comida, o ato de comer e o modo de fazer representam um código de sociabilidade, de distinção de geração, de diferenças entre os gêneros e de contexto político e social.

Como resultado, podemos dizer que a pesquisa tem demonstrado a possibilidade de construção de uma memória a partir dos costumes alimentares, ou seja, a obra em questão foi importante para a valorização das culinárias cotidianas e, por conseguinte, colaborou com a retomada da memória histórica da região, através da relevância do inhamé para a rotina cultural da população.

Palavras-chave: história regional; cultura alimentar; memória rural.

Keywords: regional history; food culture; rural memory.

¹ Licenciada em História pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.

² Doutoranda em Ciências Sociais pela Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro.